

Mini pitice sa šunkom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **4**jajeta
- **1 dl**kisele vode
- **2 dl**ulja
- **200 g**sira
- **150 g**šunke
- **po ukusu**soli
- **1/2 kesice**prška za pecivo

Priprema

umutiti prvo belanca pa dodati žumanac, dodati izmrvljen sir, ulje, kiselu vodu, prašak za pecivo i jogurt. Kašikom izmešati masu. Na svaku koru staviti po 3 kašike fila i razmazati ga po celoj kori. Kore stavljati jednu preko druge. Na 4 koru poreati listove šunkarice i na 8 kori, ali s druge strane.

Sve kore zamotati u rolat. Oštrim nožem seci kolutove na 1 cm debljine.

Reati u pleh.

Preostali fil rasporediti preko secenih kolutova. Posuti susamom.

Peci na 200 C dok ne porumeni. Prijatno!

Služiti toplo sa jogurtom.

Savet